

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE GEVREY-CHAMBERTIN ET DE NUIITS-SAINT- GEORGES

RECRUTE

PLUSIEURS AGENTS DE RESTAURATION

Cadre d'emplois des Agents techniques territoriaux

Postes à temps non complet et temps complet, à pourvoir dès que possible

A défaut de candidat titulaire, l'emploi pourra être pourvu par un candidat contractuel

Créée le 1^{er} janvier 2017, la Communauté de communes de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges est issue de la fusion de trois intercommunalités (Gevrey-Chambertin, Pays de Nuits-Saint-Georges et Sud Dijonnais). Elle rassemble 30 528 habitants et 55 communes sur un territoire de 493 km² articulé entre Plaine, Côte et Hautes-Côtes, et situé entre la Métropole de Dijon et l'Agglomération de Beaune. Identifiée par son important patrimoine historique et naturel, et par son vignoble de renommée mondiale, au cœur des Grands Crus de Bourgogne et partie intégrante du site inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, elle est la plus importante Communauté de communes de Côte-d'Or et fait partie des 164 intercommunalités nationales dites XXL.

Votre mission

Au sein du service petite enfance de la Direction enfance-jeunesse, vous participez à la mission d'accueil du jeune enfant et de sa famille au sein des structures communautaires.

Réaliser des missions de dressage, de distribution et de service des repas

Assister les convives

Réaliser l'entretien du matériel et des locaux (espaces de vie, sanitaires, et office...)

Réaliser l'entretien et à la désinfection de l'accueil périscolaire

Garantir les règles d'hygiène et de sécurité

Répartition des emplois annualisés à pourvoir :

- 1 poste : Agent de restauration - emploi annualisé (ARGILLY – 22,01 H/semaine - RH147),
- 1 poste : Agent de restauration - emploi annualisé (CORGOLOIN – 17,92 H/semaine – RH150).

Votre profil

Savoir :

Techniques culinaires de base (réchauffage)

Présentation et décoration des plats

Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

Savoir-faire :

Réaliser des tâches préalables à la finition des mets

Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces, et remettre en état la salle de restauration et les locaux de l'accueil

Identifier les surfaces à désinfecter

Savoir-être

Discrétion et confidentialité

Sens des responsabilités

Polyvalence, organisation et autonomie

Accueillant et savoir travailler en équipe

:

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation : Varié

Travail ponctuel en soirée

Rémunération et avantages

Rémunération statutaire selon la grille indiciaire du grade d'agent social + prime (RIFSEEP) selon expérience + CNAS

Si cette proposition vous intéresse,
Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) dès que possible à :

Monsieur le Président,
Communauté de Communes de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges
Direction des Ressources Humaines – 3 rue Jean Moulin – 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Ou par courriel au service RH
recrutement@ccgevrey-nuits.com

Pour tout renseignement complémentaire concernant le poste vous pouvez contacter :
sophie.samson@ccgevrey-nuits.com ou caroline.chapon@ccgevrey-nuits.com